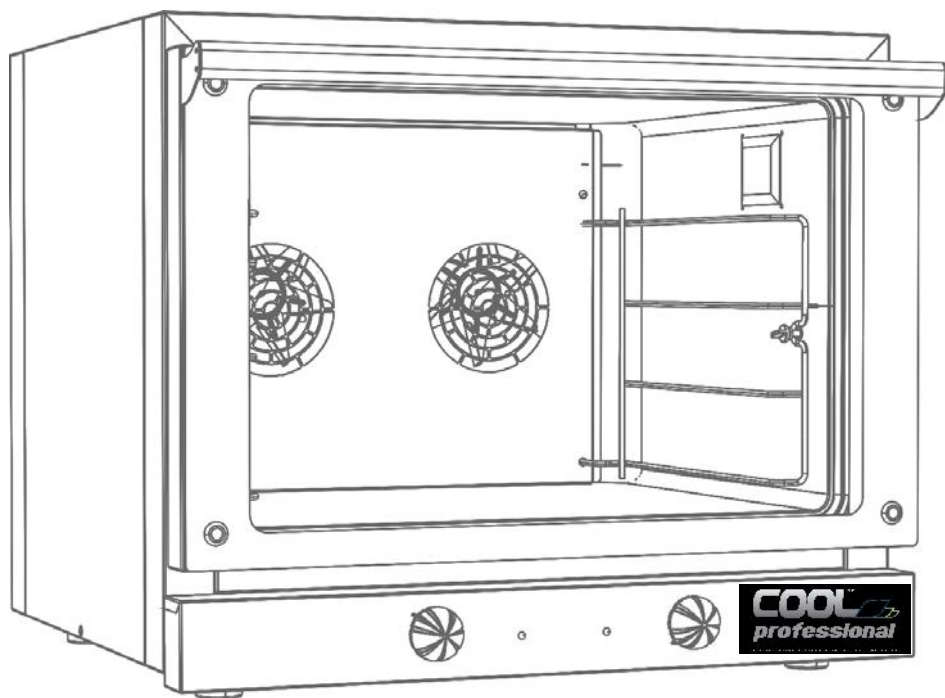
NERONE

FORNI A CONVEZIONE - CONVECTION OVENS

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USER AND MAINTENANCE MANUAL

Rev. 1_2014 - del 11/2014 **Cod. LINERN**

Benvenuto

Il Produttore la ringrazia per aver scelta.
La invitiamo a leggere attentamente il nostro manuale: ciò assicurerà un utilizzo ottimale del suo Mobile refrigerato.

RAEE
WEEE

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministratiuve previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

RAEE
WEEE

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

RAEE
WEEE

FRANCAIS

RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normatives en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.

RAEE
WEEE

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

RAEE
WEEE

ESPANOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n°.151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

RAEE
WEEE

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INDICE

INTRODUZIONE pag. 4
USO DEL MANUALE pag. 4
CONSERVAZIONE DEL MANUALE pag. 4

DESCRIZIONE pag. 5

1. POSIZIONAMENTO pag. 6
1.1 TRASPORTO pag. 6
1.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI pag. 6
1.3 IMBALLO pag. 6
1.4 POSIZIONAMENTO pag. 6
1.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE pag. 7

2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA pag. 7
2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA pag. 7
2.2 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO pag. 8
2.3 Distanza tra i piani pag. 8

3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO pag. 8
3.1 PULIZIA INIZIALE pag. 8
3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO pag. 8

4. PULIZIA pag. 8
4.1 PULIZIA DEL FORNO pag. 8
4.2 PULIZIA DELLA CAMERA FORNO pag. 9
4.3 PULIZIA DEL VETRO pag. 9
4.4 PULIZIA VENTOLA pag. 9

5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE pag. 9

6. MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI pag. 11
6.1 CONTROLLI PERIODICI pag. 11
6.2 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE pag. 11
6.3 SOSTITUZIONE SPORTELLO pag. 11
6.4 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA pag. 12
6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA pag. 12
6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE pag. 12
6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE pag. 12
6.8 SOSTITUZIONE VENTOLA pag. 12
6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA pag. 13
6.10 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI pag. 13
6.11 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO pag. 13

7. PANNELLO COMANDI pag. 14

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' alla fine del manuale

APPENDICE - 1 - Targhetta identificazione prodotto alla fine del manuale
APPENDICE - 2 - Descrizione parti del forno alla fine del manuale
APPENDICE - 3 - Dati tecnici alla fine del manuale
APPENDICE - 5 - Riepilogo schemi elettrici armadi alla fine del manuale

INTRODUZIONE

Gli apparecchi denominati FORNI NERONE sono stati realizzati rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione di prodotti industraili e commerciali nei paesi UE.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L'apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L'Azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica, etc.).
La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del forno e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell'apparecchio. Questo manuale d'uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell'apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

Il COSTRUTTORE SI RISERVA Il DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO.

INTRODUCTION

The "OVEN NERONE" has been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries
Before proceeding with all the operations on the products, it is recommendable to read carefully the user's manual and maintenance. In addition, it is important to follow all the current regulations (loading-unloading, installation of the product, electrical connections, positioning of the item, disposal of material).

Therefore, the units are supplied with all the documentation imposed by such standards.

The company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual.
Moreover, the company will not be responsible if the user makes any modifications, variants or if non-authorised accessories are installed in the unit.
The maintenance requests easy operations, which can be carried out exclusively by specialized technician.

USING MANUAL

The user and maintenance manual constitutes an integral part of the Oven. It must be kept intact and in the safe place for the entire life of the appliance, even if the appliance is transferred to another user or owner. The manual must be easily consulted by operators and maintenance staff and must be placed nearby the unit.
The appliance includes all documentation required by regulations in force, which are reached during the planning and manufacturing phase. All the instructions prescribed on this manual must help the operator and the qualified technician to conduct all installation procedures, connections, use and maintenance of the system, in a safely manner and correctly. This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

MANUAL PRESERVATION

It is advisable to use the manual with care and in such a way as not to compromise its contents. Under no circumstances shall the user remove, pull out or rewrite any parts of the manual.
Keep the manual in a place protected against humidity and heat. The instruction manual shall be kept nearby the unit so that operators can easily consult the manual. The manual must also return to its location after each consultation. Furthermore, the manual must be kept for the entire life of the appliance and must be handed over to any successive user or owner.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL MODIFICATIONS TO ITS OWN PRODUCTS WITHOUT GIVING PRIOR NOTICE.

DESCRIZIONE

Il presente manuale d'uso fa riferimento a “FORNO di cottura ” adatto ad uso professionale per la cottura di cibi ed alimenti nelle versioni con alimentazione elettrica

Tipologie di cottura e forni:

COTTURA A CONVEZIONE:
Il forno è dotato di ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell’aria calda all’interno della camera di cottura

COTTURA con delta t (optional):
cottura che mantiene costante la differenza tra temperatura camera forno e quella della sonda al cuore.

RIGENERAZIONE
riscaldamento ottimale di cibi preparati in precedenza

Il forno è formato da:

- Pannello frontale di controllo elettrico
- Costruzione camera cottura in acciaio inox
- Bordi arrotondati ad ampio raggio per una facile pulizia
- Isolamento termico della camera spessore mm 25
- Porta di chiusura completa di maniglia e doppio vetro temprato ad intercapedine d’aria per un minore irraggiamento verso l’operatore. Il vetro è munito di guarnizione sul perimetro interno del vetro resistente al calore.

ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:

- POSIZIONAMENTO
- COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA
- PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO
- PULIZIA
- MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE DI PARTI ELETTRICHE

devono essere effettuate da personale tecnico qualificato

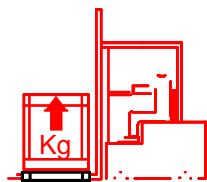
1. POSIZIONAMENTO

Prima di scaricare/caricare e posizionare prodotto, si prega di **consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni** riguardanti lo scarico/carico del forno, lunghezze, pesi, del forno in oggetto presente nel manuale d'uso e di manutenzione.

1.1 TRASPORTO

Si raccomanda che il prodotto venga trasportato sempre e solo in posizione orizzontale.
Non inclinare il prodotto!

Non inclinare il prodotto!

1.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI

Le operazioni di scarico/ carico del prodotto, devono essere eseguite da personale autorizzato ed abilitato. L'azienda declina ogni responsabilità per non aver seguito le norme di sicurezza vigenti in materia.
Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione del prodotto del punto di vendita, a seconda del tipo di modello consultare con attenzione i dati riportati nella tabella lunghezza, peso. Per la movimentazione a seconda del peso, si raccomanda, se necessario, di utilizzare un carrello elevatore.

1.3 IMBALLO

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.
Togliere il cartone di imballo. Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell'imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

1.4 POSIZIONAMENTO

È buona norma **tenere libera e pulita la zona attorno all'apparecchiatura.**
Il forno deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente.

In modo da permettere un buon funzionamento del prodotto, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- La temperatura dell'aria nell'ambiente non deve superare i 32 °C oltre la quale non viene garantito il buon funzionamento della macchina.
- Rimuovere il film di protezione che ricopre le parti dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.

1.5 SPAZI D’INSTALLAZIONE

A seconda delle caratteristiche del modello di forno, si devono rispettare gli spazi dal muro o da altri ostacoli in modo che vi sia un ricambio d'aria sufficientemente adeguato che garantisce un corretto funzionamento ed una facile manutenzione.

2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti a regola d’arte attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti.
L’azienda declina ogni responsabilità derivante dall’inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.

PRIMA DI COLLEGARE:

Prima di collegare elettricamente il mobile **eseguire una pulizia accurata** e completa utilizzando detergenti neutri non aggressivi utilizzando acqua tiepida, risciacquare ed asciugare con uno straccio morbido tutte le parti umide.

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione del prodotto (vedere posizionamento targhetta)
- **Verificare la tensione di alimentazione** al punto di presa, sia quello nominale +-10% al momento dell'avviamento del compressore.
- Si consiglia di **montare un interruttore unipolare** di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando viene collegato direttamente senza l'impiego della spina. L’interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze del mobile in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.
- È necessario che la **sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza** assorbita dal forno
- É obbligatorio a termine di legge la **messa a terra dell’impianto,** pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato,esso deve essere sostituito da personale tecnico specializzato in modo da prevenire ogni rischio.

- **La spina elettrica del forno deve sempre essere collegata ad una presa fissa**. È vietato collegare la spina elettrica del mobile ad una prolunga e/o o riduttore.

2.2 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO

Il forno è adatto esclusivamente alla cottura di cibi. Utilizzare sempre guanti da forno adatti per alte temperature.

2.3 Distanza tra i piani

Lasciare un’adeguata distanza tra i piani in modo che l’aria calda possa circolare direttamente sopra e sotto il cibo da cuocere. Il prodotto da cucinare non deve sbordare dalle teglie o dai recipienti.

3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO

3.1 PULIZIA INIZIALE

- Rimuovere tutte le parti dall'apparecchiatura (ripiani, teglie, vassoio…ect)
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta (vedere capitolo pulizia)

3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO

ATTENZIONE

Attenzione prima di effettuare l’avviamento del forno, accertarsi

- Di non avere le mani umide o bagnate
- Che le superfici del forno ed il pavimento siano asciutte
- Che sia stato introdotto della camera di cottura esclusivamente cibo
- Accertarsi che la porta del forno sia chiusa, se ciò non si verifica, un micro di sicurezza interviene bloccando il funzionamento del forno. esso riprenderà la sua funzionalità alla chiusura della porta.
- Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà effettuare avviare la cottura.

4. PULIZIA

4.1 PULIZIA DEL FORNO

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite con unità ferma, togliendo la tensione elettrica al forno (staccare la spina dalla presa).Aspettare che il forno si raffreddi e poi incominciare la pulizia o la manutenzione. Si raccomanda che almeno la prima pulizia del forno venga effettuata da personale specializzato

Si consiglia di eseguire le operazioni di pulizia utilizzando guanti da forno, adatti alle alte temperature. È' indispensabile tenere pulito giornalmente le parti interne ed esterne del forno

Evitare di usare prodotti che contengono cloro e sue soluzioni diluite , soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, aceto, varechina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

Ad ogni fine ciclo di cottura, **estrarre le griglie o le teglie, pulire ed asciugare le parti interne ed esterne** del forno **usando solo acqua tiepida** con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare tutte le parti umide con uno straccio morbido.

Non utilizzare getto d'acqua e/o lance ad alta pressione per lavare le parti interne ed esterne del forno in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.

4.2 PULIZIA DELLA CAMERA FORNO

- Dopo ogni processo di cottura, a seconda dell'utilizzo del forno, la camera dello stesso deve essere pulita all'interno dai residui dei cibi o dai grassi
- Per la pulizia del forno usare un prodotto sgrassante adatto di tipo non schiumogeno) o spray per raggiungere le zone dietro lo scudo di protezione), rispettate le sue istruzioni d'uso relative alla protezione della pelle e degli occhi, e procedete in questo ordine:
- Riscaldare la camera a circa 80°C, pulendola con il detergente sgrassante
- Chiudere il forno e riscaldarlo.
- Lasciare agire il detergente per circa 20-30 minuti poi spegnere il forno e staccare la spina dalla presa di corrente
- Aprire con prudenza il forno, facendo attenzione alla pelle ed agli occhi;
- Togliere dall'interno della camera le griglie o teglie e pulirli a parte.
- Pulire con un panno umido la camera del forno

4.3 PULIZIA DEL VETRO

Terminata la cottura, la zona riscaldata rimane calda per un certo tempo, fare molta attenzione a non appoggiarvi le mani, pericolo di scottature. Tenere lontano i bambini.

Si raccomanda di effettuare la pulizia quando il vetro si è raffreddato.
Non usare mai materiale abrasivo come paglietta scotch bryte, spugnette metalliche o altro.

4.4 PULIZIA VENTOLA

Controllare periodicamente lo stato di pulizia della ventola, facendo attenzione che con il tempo non si accumuli grasso eccessivo sulle pale della ventola.

5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature).
Utilizzare il forno esclusivamente per la cottura di alimenti.

ATTENZIONE

I bambini devono essere seguiti assicurandosi che non giochino con il forno.

Prestare attenzione in quanto durante la cottura il vetro frontale, le teglie interne e le griglie si riscaldano raggiungendo **alte temperatura**, prestare attenzione al **pericolo di ustioni** per contatto, aspettare che si raffreddino e poi estrarle con **guanti da forno**.

Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura quando si apre lo sportello mentre il dispositivo è in funzione.
Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, o dal vetro frontale ma afferrandolo ai lati.

Non posizionare il forno vicino a pareti , divisori, decorazioni, laminati in plastica o materiale sigillante in quanto le pareti del forno potrebbero risultare calde e si potrebbero danneggiare tali materiali (formazione di bolle o deformazioni della superficie o distacco del rivestimento).

Vietato posizionare il forno vicino a pareti facilmente infiammabili, prestare attenzione nel rivestire ed isolare tali zone.

- **Non utilizzare teglie con bordi più alti del necessario**, i bordi sono barriere per la circolazione dell’aria
- **Non posizionare il mobile con esposizione diretta ai raggi solari** ed a tutte le altre forme di irraggiamento, quali illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni di cottura, o corpi radianti tipo radiatori per riscaldamento.
- **Non posizionare il mobile vicino ad aperture verso l'esterno** in corrente d’aria, quali porte e finestre o a diretto contatto con i flussi d'aria provenienti da ventilatori, bocchette e fancoil per il condizionamento dell'aria.
- **Non posizionare il prodotto all’interno di un locale ad alta umidità** relativa (possibile formazione di condensa)
- **Non posizionare il prodotto dentro una nicchia chiusa** o a ridosso del muro.
- **Non conservare Liquidi infiammabili o gas nelle vicinanze del forno**.
- **Se l’apparecchio viene messo in funzione innavvertitamente, potrebbe incendiarsi**.
- **Non ostruire le prese d’aria** del forno
- **Non utilizzare il forno in posizione da incasso**
- **Non appoggiare alcun tipo di materiale, scatoloni o altro, lasciando libero tutto l’intero perimetro del forno** in modo che vi sia ricircolo d’aria, è buona norma tenere libera e pulita tutta la zona attorno all’apparecchiatura.
- **Non appoggiare sulle zone di cottura calde cibi avvolti in carta stagnola, contenitori di plastica o stracci**.
- **Non appoggiare sopra il forno materiali caldi** quali recipienti, griglie e/o vassoi.
- **Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta** del forno.
- **Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta**, per non danneggiarne la cavità.
- **Evitare dunque di depositare prodotti o altri materiali sul perimetro del forno**
- **Non servirsi del piano di cottura come base di appoggio** o come superficie di lavoro.
- **Non appendere nessun peso alla maniglia della porta del forno aperta.**

Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano o al forno non vadano a toccare le parti calde o ad incastrarsi nella porta del forno.

6. MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

MATERIALI

Prima di procedere ad effettuare operazioni di manutenzione e/o di controllo è necessario **staccare la spina di alimentazione elettrica** dalla presa o aprire il sezionatore posto a monte del collegamento del forno.

ATTENZIONE

Aspettare sempre che il forno si raffreddi prestando attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti al suo interno successivamente eseguire la sostituzione.

Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro come protezione

6.1 CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno ogni sei mesi) fare **verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema**, si deve prestare attenzione e controllare come segue:

- lo **stato di manutenzione dell'impianto elettrico** sia in completa sicurezza.
- **la porta si chiuda correttamente** e le guarnizioni non siano schiacciate
- **funzionamento corretto dei ventilatori**
- **funzionamento della lampada**
- controllare periodicamente l’**integrità della guarnizione della porta** del forno.

6.2 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro frontale, recuperare i frammenti di vetro evitando di disperderlo nell'ambiente, fare attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro manovrando lo stesso con cura evitando di tagliarsi.

6.3 SOSTITUZIONE SPORTELLO

ATTENZIONE

Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio in quanto lo sportello è pesante!

6.4 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA

Tutti i modelli di forni sono dotati di una guarnizione, facilmente estraibile per la pulizia o la sostituzione, attenzione a non pizzicarla.
Controllare periodicamente l'integrità della guarnizione della porta del forno.

6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA

ATTENZIONE

Avvertenza Pericolo di scosse elettriche e scottature !

Spegnere il forno e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire la lampadina del forno.
Tendere un panno sul fondo del forno per proteggere la lampadina in caso di caduta, maneggiare con cura.
Sostituire la lampadina del forno con una avente la stessa tensione, potenza elettrica ed attacco.
Attenzione, la lampada dovrà essere resistente al calore ed al funzionamento con alta temperatura.

6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE

Spegnere il forno e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire il motoventilatore.
Sostituire il motoventilatore con uno avente la stesse caratteristiche tensione e potenza elettrica.

1- All'interno della camera del forno rimuovere le viti SX + DX dei supporti laterali.
2- Rimuovere la protezione dei ventilatori svitando la vite centrale con chiave a brugola n. 5.
3- Per sostituire la resistenza procedere come al punto sostituzione ventilatore.

6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE

Spegnere il forno e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire le resistenze di riscaldamento.

- Per la sostituzione della resistenza elettrica, procedere come per la sostituzione del motoventilatore come per punti 1 -2
- Successivamente scollegare elettricamente sul lato posteriore del forno.
- Togliere le 3 viti di fissaggio interne alla camera del forno.
- Estrarre la resistenza da sostituire.

6.8 SOSTITUZIONE VENTOLA

- Rimuovere il dado centrale e la ventola
- Su lato posteriore del forno rimuovere coperchio forato della ventilazione per accedere alle parti elettriche.
- Scollegare il ventilatore da sostituire.
- Ritornare alla parte interna della camera del forno e rimuovere le 3 viti disposte a triangolo internamente alla resistenza.
- Sostituire la resistenza elettrica con una avente la stesse caratteristiche tensione e potenza elettrica..

6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA

Spegnere l'interruttore elettrico generale, estrarre la spina e procedere come segue:

- Azzerare tutte le manopole del cruscotto comandi.
- Avvisare il servizio assistenza tecnica (solo in caso di guasto).
- Pulire l'apparecchiatura internamente ed esternamente.

Qualora l'apparecchiatura non venga adoperata per lunghi periodi, stendere un velo di protezione passando su tutte le superfici di acciaio attraverso un batuffolo, olio di vaselina; aerare inoltre regolarmente i locali.
Coprire il forno con un telo.

6.10 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese. Evitare di disperdere i materiali nell'ambiente
Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali lamiera, plastica, gomma e vetro, ed altro devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.
Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.
Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato gestione e trattamento dei rifiuti.

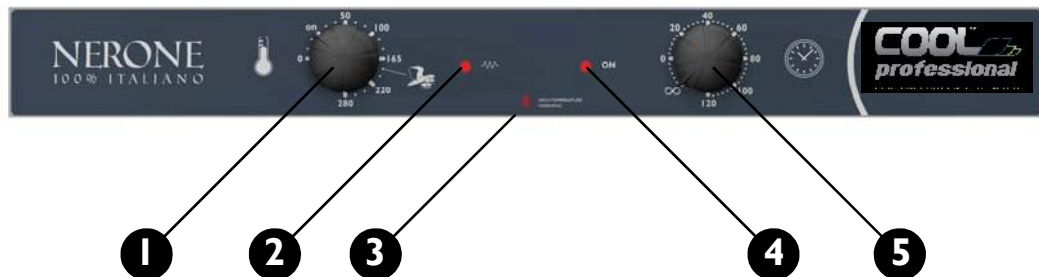
Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato rifiuti.

6.11 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Comunicare in modo chiaro ai nostri uffici commerciali

- Modello del forno
- Numero di matricola del forno
- Quantità del ricambio

Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.

7. PANNELLO CONTROLLO CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE ELEKTRONISCHE REGLER

LEGENDA / LEGEND				
	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	KNOPF TEMPERATUR
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	LIGHT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	KNOPF ZEIT

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

DECLARATION OF CONFORMITY

DECLARATION DE CONFORMITE’

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

TIPO PRODOTTO - PRODUCT TYPE -PRODUKTART - TYPAGE PRODUIT	MODELLO-MODEL-MODηLE-MODEL
FORNO – OVEN – FOUR – OEFEN	**NERONE**

.- L’azienda dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto sopraindicato soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva macchine

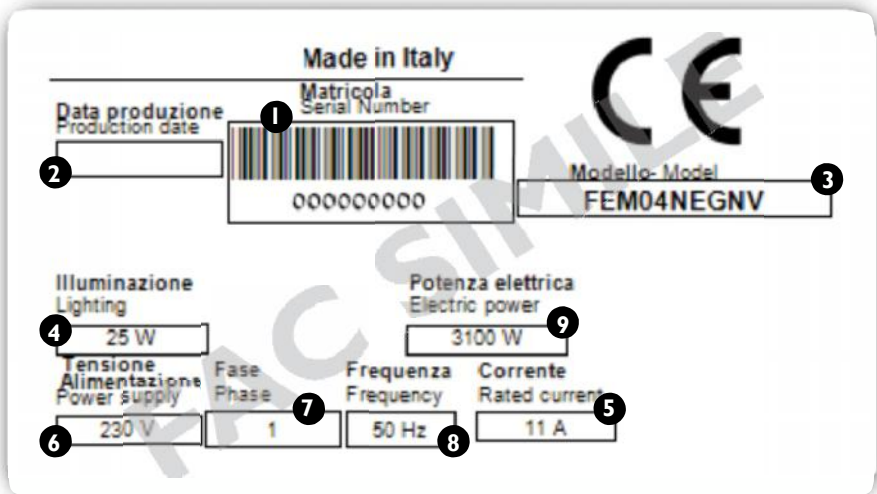
.- The company declare under its own responsability that the above product meets for the design and the construction the requirements of the machines directive

.- La société affirme sa propre responsabilité que le produit ci-dessus pour la conception et la construction répond aux exigences de la directive

.- Die Firma erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass das oben genannte Produkt die Gestaltung und Konstruktion den Anforderungen der Richtlinien erfüllt.

-La empresa afirma de dice que su propia responsabilidad que el producto mencionado antes tiene el diseño y construcción que se ajusta a los requisitos de la Directivas de maquinas.

APPENDICE - 1

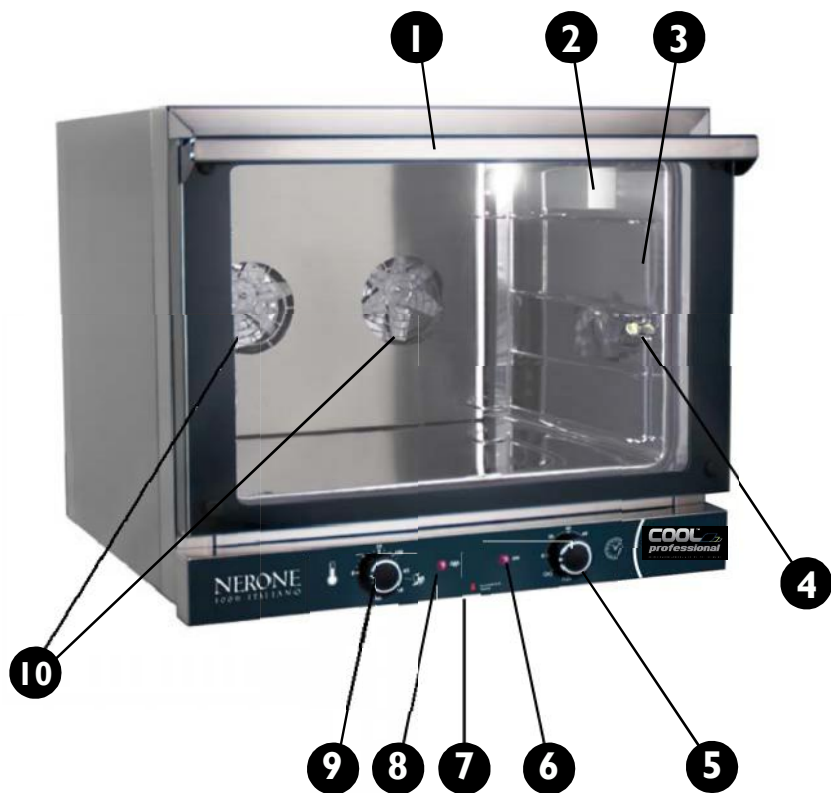
Targhetta identificazione prodotto
Product identification plate
Etiquette d’identification du produit
Das Produkt-Typenschild
تعريف المنتج التسمية

Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del prodotto come riportato nella legenda nella prossima pagina.
The plate defines all the technical data of the Vertical Multi-deck Display as showed on the table in the next page.
L’étiquette définit toutes les donnes techniques sur le produit, selon la tabelle page suivante.
Die Platte definiert die Produkt technischen Daten wie in der Legende auf der nächsten Seite beschrieben
Dicha tarjeta define todos los datos técnicos del producto como se describe en la leyenda en la página siguiente
A placa define todos os dados técnicos do produto como na legenda na próxima página

هذه البطاقة تعرف كافة المعلومات التقنية لخزانة التبريد بموجب اللائحة المبينة فيما يلي.

LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	ES
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion
3	Modello	Model	Modele	Modell	Modelo
4	Pot. elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total Electrical power	Puissance total de la lumière	Elektrische Leistung von licht	Potencia electrica de iluminacion
5	Potenza assorbita totale (A)	Total power consumption	Consommation d'éner-gie totale	Total Stromverbrauch	Consumo total de potencia
6	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply	Tension d'alimentation	Spannung	Tension de uso
7	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi
8	Frequenza (Hz)	Frequency	Fréquence	Frequenz	Frequencia de uso
9	Potenza totale (W)	Total power (W)	Consommation d'énergie (W)	Stromverbrauch (W)	Consumo de potencia (W)

APPENDICE - 2

Descrizione parti del forno
Oven parts description
Description du four
Beschreibung der Teile der Oefen

LEGENDA / LEGEND				
	IT	**EN**	**FR**	**DE**
1	MANIGLIA PORTA	DOOR HANDLE	POIGNÉE DE PORTE	TÜRGRIFF
2	LUCE INTERNA	INTERNAL LIGHTING	ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENLICHT
3	GUIDE LATERALI	SIDE GUIDES	GUIDES LATÉRAUX	SEITENFÜHRUNGEN STOP
4	NOTTOLINO FERMA GUIDE	TURN STOP GUIDE	GUIDES STOPPEZ	SEITENFÜHRUNGEN
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	KNOPF ZEIT
6	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
7	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
8	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	LIGHT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
9	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	KNOPF TEMPERATUR
10	VENTOLE BIDIREZIONALI	BIDIRECTIONAL FANS	BIDIRECTIONNELLES VENTILATEUR	BIDIREKTIONAL LÜFTER
11	GUARNIZIONE	GASKET	JOINT	DICHTUNG
12	CERNIERA PORTA	DOOR HINGES	CHARNIERE DE PORTE	TÜRANGEL

APPENDICE - 3

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
FICHE TECHNIQUE
TECHNISCHE DATEN

Dati - Data	
Codice - Code	**HFO4NE685**
Versione - *Version*	Elettrico
Capacità teglie *Capacity trays*	4 GN 1/1
Distance between trays *Distanza fra teglie*	84 mm
Dimensioni esterne *External dimensions*	L 686 x P 660 x H 580 mm
Dimensioni camera *Oven chamber size*	L 560 x P 432 x H 370 mm
Potenza elettrica *Electrical power*	3 Kw
Assorbimento elettrico *Electrical power*	3,12 Kw
Voltaggio - *Voltage*	230V-1P-50Hz
Peso netto - *Net weight*	37 Kg
Dimensioni imballo *Package dimensions*	L 720 x P 720 x H 720 mm
Peso lordo con imballo *Gross weight with package*	45 Kg

580 cm
NERONE

660 cm

686 cm

APPENDICE - 5

RIEPIIOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI
OVEN ELECTRICAL DIAGRAMS
RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES
ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE

R.I di PD: 03589500283